



કુમ

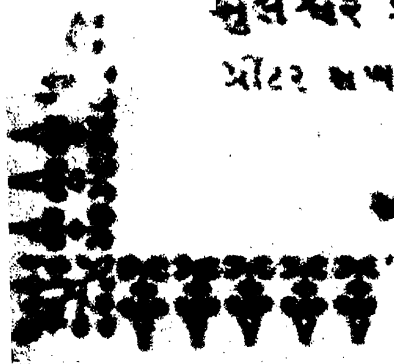
૨

બર્ન

પ્રથમ

કુલેશ્વર :

પ્રોટર કાળા :



ગુજરાત વિદ્યાપીઠ ગ્રંથાલય

[ગુજરાતી કોપીરાયિટ વિભાગ]

અનુક્રમાંક ૪૭૧૮ તારીખ

પુસ્તકનું નામ ટુશર દર્પણ

વિષય ૬૦૧

હુન્નર દર્પણ.

૧-કંકુ બનાવવાની સામાન્ય રીત.

હાલદરના ગાંઠીઆને છોલ્યા વગર ઘણીજ ખાટી ઊસમાં પલાળી રાખવા, અને પછી પાણીમાં થોડો ટંકણુખાર કે પોટાશ કે સાચેખ ખારો નાખીને ઉકાળવું, જે ત્રણ વખત ઉકાળવાથી રાતું બને છે. દરેક વખત ઉકાળીને તેને ઊંચામાં સુકવવું, પછી તેને ખાંડી, ચાળી વાડીએ, એટલે કંકુ તૈયાર થાય તે સામાન્ય કંકુ જાણવું.

૨-ઉંચી અગરબત્તી બનાવવાની રીત.

કપુર કાચળી	પડોપાનડી
ગુલાબની કળી	સુગંધી વાળા
ભોરવો	તમર
પાનડીયો ધુપ	મોચ
કપુરો	ભરામી
તમરના મંઠોડા	છડીલો
તમ જ પત્ર	દમરપુલ
ડમરો	કાંઈક

એ દરેક સરખા વજને લેઈ જોડલી તેની મુઠી થાય તેટલીજ બીજી સુખડ લેવી અને તમામ મુકો (સુખડ સુધીત) થાય તેટલાના રોર એકે ૧૫૧.

રૂપિઆ બઢી બાર મેં દાલકડી લેવી ને છુકા કરી નાંખવો તે તમામ જોટલે
છુકા થાય તેને ખાંટી, દળીને ઝીણી ચાસ્ણીએ ચાલી શેર એકે રા. ૫) પાંચ
બાર શીલારસ નાંખી, ઉતું પાણી નાંખી કણીકની પેઠે ખુબ મસલવું,
ને પછી પાટીઆ ઉપર તે કણીકમાંથી લેઈ ખપાટના જેવી સોટીથી વણવું.
ટલે અગરબત્તી બનશે.

૩-કાળી અગરબત્તી બનાવવાની રીત.

કાલી અગરબત્તીમાં દેરાસરમાં નાંખાતી દરેક ચીજ નાંખવી,
ફેર માત્ર એટલો કે આમાં વધારામાં કાઠીઓ લોખાન શેર એકે પા શેર
નાંખવો ને કાળું ગવાને માટે કાયલો લેવો, કાયલો કાળું થાય
તેટલો નાંખવો ને તે થોરનો કાયલો વાપરવો, પછી વાંસડાની સળાઓ
ખનાવી તેની ઉપર વણવી.

૪-વિલાતી સાબુ બનાવવાની રીત.

વસ્તુઓ.

કૉસ્ટીક સોડા	તોલા ૪૦
મીઠું ચોખ્ખું પાણી	તોલા ૮૦
ચોખ્ખું ખેબરેલ	તોલા ૨૦૦
ખાવાનો મીઠો રંગ	તોલા ૦૧
સુમધી (સેંટઅરક, અત્તર)	તોલા

પહેલાં એક વાસણમાં કૉસ્ટીક સોડા લેવો. તેમાં મીઠું ચોખ્ખું પાણી
નાખીને સોડાને તદન પીગાળી નાંખવો. તે તૈયાર પાણી મરમ થઈ, માટે

તે પીમળતાં તેમાં હાથ નાંખવો નહીં. તે સોડાના પાણીમાં ધીમે ધીમે ખોપરેલ નાંખતાં જવું અને તેને એક લાકડાના અથવા પિત્તળના મજબુત ચમચા વડે હલાવતાં જવું. એવી રીતે સધળું ખોપરેલ મેળવી દીધા પછી તે મિશ્રણને ૨૪ કલાક સુધી જામવા દેવું. તે જામેલા મિશ્રણના નાના નાના કકડા કરવા તે કકડાને એક મોટા તવામાં નાંખી તેમાં ખીજું મીઠું પાણી તોલા ૮૦ નાંખવું, અને તેને અગ્નિ ઉપર ચઢાવવું. અગ્નિની આંચ સાધારણ રહેવા દેવી અને અગ્નિ ઉપર ચઢાવેલા તવા માંહેના મિશ્રણને લાકડાના તાવેથા વડે હલાવતા જવું. જ્યારે મિશ્રણ માંહેનું ૪૦ તોલા જેટલું પાણી બાકી જાય અને તે મિશ્રણ ઉકળે તથા ઉભરે આવવા જેટું જણાય ત્યારે ખાવાનો મીઠો રંગ (ઉપર સુચવેલાં પ્રમાણમાં) નાંખવો તેને પાંચ તોલા પાણીમાં મેળવી ને તે રંગના પાણીને તે મિશ્રણમાં મેળવી દેવું. જેવા રંગનો સાચુ બનાવવો હોય તેવો રંગ વાપરવો. તે ઉકળેલા મિશ્રણને ત્યારપછી અગ્નિ પરથી નીચે ઉતારી નાંખવું અને તેમાં સુગંધી (જેવો સુગંધી સાચુ બનાવવો હોય તેવીજ જાતનું સેંટ અથવા અરક અથવા અત્તર નાંખવું) એવી રીતે સાચુના તૈયાર કરેલા મિશ્રણને એક ચોક્કી અથવા લાકડાના ચોકકામાં ઢાળી દેવું. તેમાં નાંખ્યા પહેલાં ચોક્કી અથવા લાકડાના ચોકકાને અંદરથી તેલ ચોપડવા છુલવું નહીં. ચોક્કીમાં ને મિશ્રણને કરવા દેવું મિશ્રણ ચોક્કીમાં જામી ગયા બાદ જેવડા આકારનો પાસો બનાવવો હોય તેવડા આકારની છરીવડે તેના કકડા કરવા, અને તે કકડાને છાપમાં સુકાને છાપવા. એવા છાપેલા ત્રણ પાસા અથવા ગોટીની એક બાકસ બને છે.

કારબોલીક અને ખસનો સાચુ.

જે કારબોલીક સાચુ બનાવવો હોય તે કારબોલીક એસીડના ચાર પાંચ દીપાં સુગંધીને બદલે નાંખવાં. અને ખસનો સાચુ બનાવવો હોય તે ચાર પાંચ દીપાં શીનામ્બનનાં સુગંધીને બદલે નાંખવાં.

૫-બ્રહ્મચર્ય શાહી બનાવવાની રીત.

(ચાંદની) બ્રહ્મ અથવા આસમાની રંગ	૧ તોભો
હીરાકશી અથવા લોખંડ	૫ તોભા
ત્રિકુળાં (હરગં બેગં આબજાં)	૨ તોભા
કાંટાળાંમાયા	૧ તોભો
ગુંદ	૬ તોભો
ખાંડ	૦૧૧ તોભો
લવંગ	૦૧૧ તોભો

ઉપરની સઘળી વસ્તુઓમાંથી ચાંદનીઝ બ્રહ્મચરંગ સિવાયની સઘળી વસ્તુઓ ખાંડી તેનો ખારીક પાઉડર કરવો ત્યાર બાદ તેમાં ચાંદનીઝ બ્રહ્મચરંગ મિશ્ર કરી દેવો એટલે બ્રહ્મચર્ય શાહીનો પાઉડર તૈયાર થયે.

૬-લાલ શાહી બનાવવાની રીત.

માયાં	૨ ભાગ
ત્રિકુળાં	૫ ભાગ
ગુંદર	૪ ભાગ
ફટકડી	૨ ભાગ
લવંગ	૨ ભાગ
ખાંડ	૨ ભાગ
કાથો	૨ ભાગ
લોદર	૪ ભાગ
લાલરંગ	૨ ભાગ

વીધી—ઉપરની સઘળી વસ્તુઓમાંથી લાલરંગ સિવાયની સઘળી

પરતુઓ ખાંડી તેનો ખારીક પાઉર કરવો, બાદ તેમાં લાભરંબ મેળવી દેવો એટલે લાભસાધીનો પાઉર તૈયાર થશે.

૭-કાળી શાહી બનાવવાની રીત.

અંદર ૩૧ પાંચ ભાર લેવો અને તેથી અર્ધા ભાગે હીરાબોળ લેવો તે બન્નેને ત્રાંખાના વાસણમાં એકબ કરી તેમાં થોડું પાણી નાંખતા જવું અને ધુંટતા જવું એમ સારી રીતે (અને તો બે ચાર દિવસ) ધુંટાયા બાદ તેમાં મસ (કાબળ) ૩૧. અઢીભાર નાંખવી અને પાણી વધારે માં વધારે છે. ૨૫ અઢી સુધી નાંખીને સારી રીતે ધુંટવું એટલે, ચોપડા વિગેરેમાં લખવાની. સારી કાળીશાહી બનશે.

૮-હીલી શાહી બનાવવાની રીત.

જંગાલ ઐસ ૧ એકને ખુબ ખારીક ઝીણો વાટીને તેની અંદર સરકો. બાટલી ૧ એક નાંખી મેળવીને તેને ૫ પાંચ દહાડા સુધી રાખી મુકવું. ત્યાર બાદ તેમાં બાવળના અંદરનો છુકો ઐસ ૧ એક નાંખી પીગાગવો. પીમળા રહે એટલે ગાળા લઈ બાટલી ભરી લેવી.

૯-રુદામ્પ મારવાની શાહી બનાવવાની રીત.

પ્રથમ પાણી લઈ તેની અંદર જે જાતની શાહી બનાવવી હોય તે જાતનો અંદર રંબ નાંખી અગ્નિ ઉપર મુકી ઉકાળવું. તે પછી તેમાં ચોડો રેઠીકાષ્ટ સ્પીરીટ તથા અસિસાર્બન નાંખી સારી રીતે હલાવી એકરસ થાય.

એટલે એક સરસ કાચની બાટલીમાં ભરી રાખવી. ૭.૫ મારવાને માટે રબ્બરસ્ટામ્પમાં ગાદી જેવું આવે છે. તે ઉપર થોડી ઘાડી નાંખી તેના ઉપર સ્ટામ્પ દાખી જેના ઉપર ૭૫ પાડવી હોય તેના ઉપર દબાવવાથી સરસ ૭૫ ખીલી નીકળશે.

૧૦-વગર ઇન્જને વાળ કાઢવાની દવા બનાવવાની રીત
વસ્તુઓ.

બેરીયમ સલ્ફાઇડ ૨ આઉન્સ

સખ્ત ગરમ પાણી ૧૦ આઉન્સ

બનાવવાની રીત.

ઉપર જણાવેલા તોલ જેટલો બેરીયમ સલ્ફાઇડ લઇને તેને એક સીસામાં નાંખવો. તેમાં ઉપર જણાવેલું સખ્ત ગરમ પાણી નાંખવું અને તુરત સીસાને મજબુત યુગ વડે બંધ કરવો. આ મીશ્રણને ખુબ હલાવવું.

. જ્યારે સીસો તથા તેમાંનું ગરમ પાણી ઠરી જાય, ત્યારે તેમાંના પાણીની એક થીશી ભરી કાઢવી. તે પાણીનેજ બાળ કાઢવાનો એક અકસીર અરક તૈયાર થએલો ગણવો.

૧૧-સીસ કરવાની લાખ.

ચપડા લાખ

૨ લાગ

રાળ

૧ લાગ

ઉપરની બંને ચીજોને બારીક વાટી, તેને સુત્રા ઉપર મુકી પીમાણને પછી તેમાં.

હીંગળોડ

૧ લાગ

નાંખવો તે સખ્ત ચીજોનું એક સરખું મિશ્રણ કરીને તેની એક મુંવાળા પથ્થર અથવા મજબુત લાકડા ઉપર, લાકડાના કંકડા વડે લાકડીઓ બાળવી.

૧૨-બલકિંગ.

મક્ક	શેર ૪
ગોળ	" ૩
અરમ કીધેધું તેલ	ઓંસ ૯
ગુંદર	" ૧
સરકા	" ૧૨

ઊપરની સબળી મીઝેને એક રસ કરી થોડી થોડીવાર ૬ દિવસ સુધી લાવતા રહેવું એટલે બલકિંગ તૈયાર થશે તેને પછી ઉપયોગ કરવો.

૧૩-આંબળાનું તેલ.

તલનું તેલ	શેર ૫
માં લીલાં આંબળાં	" ૧

આઠ દિવસ સુધી બીજવી રાખવાં અને તેને કઢોવરાવવાં. આઠ દિવસ પછી તેને ઉકાળવાં (તેલમાંજ) ઉકાળતી વખતે એટલું ખાસ ધ્યાન રાખવું કે જે વાસણમાં તે તેલ અને આંબળાં હોય તે વાસણનું મહોં એટલું બધું મજબુત હોવું જોઈએ કે તેમાં જરાપણ દવા ન જાય ઉકાળતાં આપણને જ્યારે લાગે કે આંબળાં ઉપર તરી આવ્યાં હશે ત્યારે તેને ઉતારી લઈ ગળા નાંખવું એટલે આંબળાનું તેલ તૈયાર થશે.

૧૪—કેવડીઆ કાથાનીં ગુટીકા. (ઉત્તમ)

સફેદ કાથો	શેર ૧
લવીંચ	તોલા ૩

એભામચી

તોભા ૬

ભયફળ

,, ૦૧

ભવંત્રી

,, ૦૧

કાથાને વાટી છોકો કરસો (અતીશય ઝીણો). કેવડાના પાદમાં બાંધી
૧ દીવસ સુધી રાખી મુકવો અને બાકીની જલ્દીસોને બારીક વાટવી તેમાં
પછી ફેર માસા ૪ લઈને તેને પાણીમાં નાંખી તેમાં ઊપરનું મિશ્રણ મેળવી
૧ મહોર સુધી બીંજવી મુકવું પછી કરતુરી અકધો માસો લઈ જરાક
પાણીમાં વાટીને પાણીનો હાથ લઈ તેની ગોળાઓ વાળવી.

કેવડીઆ કાથાની ગુટીકા. (મધ્યમ)

સફેદ કાથાની છોકી દુધ ઉપરની મલાઈમાં મેળવી કેવડાના પાનમાં
બાંધી મુકવી પછી તેની ગોળાઓ વાળવી.

૧૫--ચંદ્રના તેજ જેવા બપોરીઆ ફુલકરણી બનાવવાની રીત.

ગંધક

૨ તોભા

સુરોખાર

૧ ,,

હરતાળ

૦૧ ,,

ઉપરની સઘળી ચીજોને લઈ તેઓને ખાંડી કપડાં વતી ચાળીને ઝીણો
છોકો કરવો. તેમાંનો થોડો છોકો માટીનાં એક કોડીયામાં રાખી સળગાવવો
જેથી ચંદ્રના જેવો ઉજ્જવલ પ્રકાસ પડશે. બગર તો તે પાછીડરની કાગળ
વતી ફુલકરણીઓ વાળવી.

૧૬—સારસા પરીલા બનાવવાની રીત.

સારસાપરીલાના મુલ	તોલા ચાર
ઉસબો	તોલા પાંચ
જેડી મખના મુળ	તોલા પાંચ
મજક	તોલા એ
ગોરખ મુંડી	તોલા પાંચ

ઉપર જણાવેલી બધી દવાને ખાંડી તેના વજનથી સોળગણ્ય પાણી મુકી તેને ચુલા ઉપર મુકવા ઉકળતાં પાણી બળીને અરધો અરધ થઇજાય ત્યાં સુધી ઉકાળવું પછી ઉતારી પાણી ઠંડું પાડવું અને બળી લેવું એ રીતે સારસાપરીલાનો ઉકાળો બનશે એ ઉકાળો દરદીને પાવાથી લોહી સાફ થાયછે. દીવસમાં ત્રણવાર પાવું અને ઉપર દુધ પીવું.

૧૭--હેર ઓઘલ, બનાવવાનારીત.

પ્રથમ એક મોટા પારદર્શક કાચના બાટલામાં વ્હાઈટ બેલુ નામનું સફેદ તેલ ભરવું પછી તેમાં જે રંગ આપવો હોય તે રંગ બેલુએ તેટલા પ્રમાણમાં નાંખવો પછી તેમાં નીચે પ્રમાણે મેલવણી કરી બાટલી બંધકરી એક બઠવાડીયાં સુધી એમને એમ રાખી મુકવું અને દીવસમાં એક બે વખત હલાવતા રહેવું આ પ્રમાણે હેરઓઘલ તૈયાર થાયછે.

વાઈટ બેલુ	રતલ ૩૥
ઓઘલ લેમન	આંસ ૧૥
ઓઘલ રોજ	આંસ ૧

૧૮--સારી જાતનું હેર ઓઘલ, (માલતીતેલ.)

હીકો નારસીસ ઓંસ ૧૥

વાહીટ ખેલુ રતલ ૩

તેલ અનાવવાની રીત ઉપર પ્રમાણે પેકીંગ વીઝેરે મન પસંદ કરવી તેને માટે ઓઘલ હેર ઓઘલની બાટલી ખરીદ કરી તેના ઉપરથી જોઈતી આઢેતી મેલવી લેવી.

૧૯--કોસ્મેટીક અનાવવાની રીત.

સફેત મીણુ રતલ ૧૥

કોપરેલ તોલો ૦.૥૥

પ્રથમ મીણુ તથા કોપરેલને એક ચીનાઈ વાસણમાં નાંખી દેવતા ઉપર મુકી ગરમ કરવું પીગલ્યા પછી (રસ થાય) તેને નીચે ઉતારી લેવું આ રીતે કોસ્મેટીક અનાવવાને સીમ્પલ ઓઈન્ટમેન્ટ તૈયાર થાયછે. ઉપર પ્રમાણે કોસ્મેટીક અનાવવાને સીમ્પલ ઓઈન્ટમેન્ટ દેવતા ઉપરથી ઉતારી તરતજ તેમાં કોઈપણ જાતની પરફ્યુમરી (અતર સેન્ટ) ઓસ એકથી અરધે નાંખી તેને હલાવી તેરસ બીબામાં રેડીડેવો બેત્રણ કલાક સુધી તે બીબામાં જગ્યામાં મુકવું જ્યારે તેમાંનો રસ અરેખર ઠરાગ્ગય ત્યારે તેને બીબામાંથી મુકું કરી તેના બધે ધંચના ટુકડા કરી તેને બીબામાં નાંખી રેક કરવી આ પ્રમાણે કોસ્મેટીક તૈયાર થાયછે.

૨૦--મેટલ પોલીસ અનાવવાની રીત.

જાપાની મીણુ ઓંસ ૪

સલ્ફ્યુરીક એસીડ ઓંસ ૧

લાલ ઇંટની મુકી ઓંસ ૨

પ્રથમ માણુન ગરમ કરી તેમાં એસિડ તથા ઈટનો લુકા નાંખી ખુબ દલાવી મેલવી દઈ ઢખીઓ ભરવી.

સુચના—ઈટને ખુબ ખારીક વાટી ખાદીના જડા કપડા કપડ છીણુ કરી ઘણીજ ખારીક કરેલી જુકી ઉપયોગમાં લેવી.

આ પાઘીસથી ગમે તેવાં કાટ ચડેલાં ડાધા પડેલાં મેલા ચયેલાં વાસણુ ઉપર લગાડવાથી ત્રાણું પીગળ કાંસુ લોખંડ એલ્યુમીનમ વીઝેરે વાતુના વાસણુ સ્વચ્છ બનેછે.

૨૧--મેન્થોલ આમ બનાવવાની રીત.

હાર્ડ પેરાશીન	ઐસ ૬
વેસે લાઇન	ઐસ ૧૦
કપુર	ઐસ ૧
તજનું તેલ	ઐસ ૪
મેન્થોલ	ઐસ ૧

પેરાશીન અને વેસે લાઇન ને પીગાળી તેમાં કપુરનો લુકા નાંખે, અને બીરે ધીરે દલાવતા રહેવું કપુર પીગળી જાય, એટલે દેવતા ઉપરથી નીચે ઉતારી તરતજ મેન્થોલ તથા તજનું તેલ, નાંખી ખુબ દલાવવું, મેન્થોલ બરાબર પીગળી જાય એટલે ઢખીઓ અગર ખાટલીઓ ભરવી ઠંડું ચયાપછી તઠેરીજશે, આખામથી ઠંડીથી અગર ચરદીથી દુઃખતું માથું તરતજ લગાવતાંનીસાથેજ ઉતરી જાયછે, સંધીવા અને દાંતના દુઃખાવા ઉપર પણ આદવા સારો ફાયદો કરેછે.

૨૨--ઢરાજ મસમ બનાવવાની રીત.

રસ કપુર	ઝેન ૨૦
ગંદક	દામ ૧
પોટાસ કાર્બોનાસ	દામ ૦.૧

કપુર	દ્રામ ૧
વેસે લાઈન	ઑસ ૧
મીથુ	ઑસ ૧

પ્રથમ ઉપરની દરેક દવાનો ખારીક જુકો કરી, તેને કપડ છીણ કરવો પછી આરસના પથ્થર ઉપર વેસે લાઈન લઈ તેમાં પેસો જુકો અને મીથુને પીગાળીને નાખવું પછી છશથી કાલવીને મેલવી દેવો, ખાટલીઓ ભરવી આ દવા દાદર દરાજ ઉપર લગાડવાથી ફાયદો કરેછે.

૨૩--દાંત, મંજન.

કુલાવેલ શીકડી	તોલા ૧
કુલાવેલ ટંકલુ ખાર	તોલા ૦.૧
ચાક	તોલ ૩
કાથો	તોલા ૦.૧
કાટાં વાળાં માયાં	તોલા ૧
કપુર	તોલ ૦.૧
વાંહીટ રોજ	તોલા ૦.૧

ઉપરની સવળાચીને એકત્ર કરી તેમાં વાંહીટ રોજ મેલવવું બાદ ડબીઓ ભરવી મુચના કપડ છીણ કરવા પછી ગુનાચનું ખતર (વાંહીટ રોજ) બેલવવું આ દાંત મંજનથી દાંત ઉજ્જવા થાય, દાદમાંથી પડળતું લોહીનું ધ યાયછે તથા દુખાતી દાદ વીગેરે દાંત રોગને તેજઃ મુજબ થી કાઢી નાંખેછે.

૨૪--ખરજવાનો મલમ.

હીરાદખલુ શેર મીચ શે ૦.૧ રસ કપુર તોલ ૨ વી શે ૦.૧ પ્રથમ મીથુ અને ધીમે ગરમ કરી પછી બીજી વસ્તુ ઓખાંડા પાન કરી (કપડ છીણ કરેલી) તેમાં કાલવા એકરમ થાય ત્યારે કેતાર ડબીમાં ભરવી

પ્રથમ ભાગ સમાપ્ત.

હુનર દર્પણુ નો બીજો ભાગ
કી મતી હુનરોથી બરબુરછે માટે નામ નોંધાવો.

પુશબોદાર.

સોવર રેના તેલ.

આ તેલ મગ ઠંડક આપી ખરીપડતા ખાલને અફઘાવેછે,
તેમજ ખાલને વધા હુવાળા રેશમ જેવા બનાવેછે કીંમત ખાટલી
એકના આના છ પોસ્ટેજ અલગ.

હુનરો દર્શક મંડળી બનીયન રાડ-સુખઈ.
હુનર દર્પણુ ભાગ બીજામાં નીચેના હુનરોનો
સમાવેશ કરવામાં આવનારછે

પુશ બોદાર અતરો,
લાઈ મન્બુસ હેર બોઇલ,
પોમટેમ,
અતરની ગોટીઓ,
સેન્ટો,
લવન્ડર વોટર,
ગુલાબ જળ,
કેલન વોટર

પેનકીલર,
મેન્થોલના સોગ ઠીઓ
ખાલ કાઢવાનો સાબુ
દરાજની સોગઠી.
કેલેરાની દવા
વીગેરે વીગેરે.

અગાઉથી ગ્રાહક થઈ નામ નોંધાવનારને ચાર આના પછીથી
કીંમત આના છ.

કામદાર ચોર-સ-સની પ્રખ્યાત દવાઓ.

દરાબનો અકસીર મધમ	કી० ૨-૪-આના.
ખસનો મલમ	કી० -૨-આના.
દરાબતું દરબાર લોશન	કી० ૧-૪-આના.
કામદાર રમેટીક બામ	કી० -૪-આના.
નાગર નારંગી અને આમળા	
કાપસી હીના વીગેરેનું તેજ	. ૧-૬-આના.
દાંત મંજન	૧-૪-આના.
લાઇમબુસ હેરઓઇલ	તા. ૧-૬-આના.
આલ કાઢવાનું તેજ	આ. ૧-૨-આના.
આલ કાઢવાનો પાવડર	આ. ૧-૧-આના.
આલ કાઢવાનો સાબુ	આ. ૧-૧૨-આ.
દરેક જાતનું અતર	આ. ૧-૬-આના.
તાવ માટે અકસીર દવા	કી० ૧૧-આના.
આલ કાળા કરવાનો કમપ	કી० ૬-આના.
અન પાચક સુરણુ	કી० ૪-આના.

છાપર જણાવેલી ચીજો ડગ્ગન લેનારને કમીશન આપવામાં આવશે.

કે૦--બનીયનરોડ હિંમરાજ લાખુના ઘરમાં ચોથે માળે,

કમરખાડી. પોસ્ટ--સુ'બઈ.

